



**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
(CLASSE LM-70)**

Coorte 2024 - 2025

Emanato con D.R. n. 267 del 07/05/2024

Art. 1 - Finalità

1. Il presente Regolamento Didattico definisce, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del D.M. 270/2004, dal Regolamento Didattico di Ateneo, i contenuti didattici e gli aspetti organizzativi del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, istituito presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata (denominata in seguito Scuola, istituita con Decreto Rettorale n. 165 del 6 giugno 2012 ed attivata con DR n. 293 del 2 agosto 2012) ed appartenente alla classe LM-70 delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M. 16 marzo 2007).
2. Organo di governo del Corso di Studio è il Consiglio di Corso di Studio, secondo quanto previsto dall'art. 29 dello Statuto dell'Università degli Studi della Basilicata (che disciplina l'organizzazione e le procedure di funzionamento del Consiglio del Corso di Studi) e dal Regolamento di funzionamento del Consiglio di Corso di Studi della Scuola, emanato con Dispositivo del Direttore della SAFE n. 41/2013 del 16/04/2013 ed entrato in vigore il 17/04/2013.

Art. 2 - Contenuti del Regolamento

1. Il presente Regolamento Didattico determina, per la coorte dell'AA. 2024/2025:
 - l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei settori scientifico disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle altre attività formative;
 - gli obiettivi formativi specifici, i crediti e le eventuali propedeuticità di ogni insegnamento e di ogni altra attività formativa;
 - i curricula offerti agli studenti e le regole di presentazione, ove necessario, dei piani di studio individuali;
 - le conoscenze necessarie per la proficua frequenza dei corsi, le modalità per il loro accertamento e per l'eventuale integrazione secondo quanto previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 270/2004;
 - la tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto degli studenti;
 - le disposizioni sull'obbligo di frequenza;
 - le modalità di svolgimento della prova conclusiva del corso di studio;
 - le modalità per la valutazione delle attività didattiche;
 - i criteri per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio o in altri percorsi formativi;
 - i tipi e le modalità di tutorato.

Art. 3 - Obiettivi formativi specifici

1. Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento, di indirizzo e progettazione, nelle attività di trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari di origine vegetale o animale, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Il corso di studi fornisce conoscenze e competenze relative alla gestione e al controllo della sicurezza e della qualità microbiologica, fisica, chimica e sensoriale degli alimenti, alla progettazione, gestione, monitoraggio e controllo dei processi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti oltre che alla conduzione di attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni alimentari.
2. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Specialisti nelle scienze della vita, con particolare riferimento al codice 2.3.1.1.4 - Biotecnologi alimentari che include anche la professione di Tecnologo Alimentare.
3. Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di studio, progettazione, programmazione, gestione, controllo, collaudo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, condizionamento, distribuzione e somministrazione di alimenti freschi e trasformati, nonché delle bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata e della ristorazione collettiva, negli enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi, e nella libera professione.
4. Il Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:
 - possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di programmare progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
 - conosce le problematiche relative alla tracciabilità, all'eticità e alla sostenibilità delle produzioni delle materie prime di origine vegetale e animale; identifica le materie prime alimentari e conosce gli effetti della variabilità delle caratteristiche qualitative delle materie prime sulla qualità del prodotto finito. È in grado di proporre usi alternativi per l'uso di sottoprodotti e scarti;
 - ha una capacità critica di comprendere cause, effetti e modalità di prevenzione del deterioramento delle materie prime e dei prodotti alimentari derivati, con competenze specifiche sui fattori intrinseci e ed estrinseci che influenzano la salubrità dell'alimento durante tutte le fasi che intercorrono dalla produzione al consumo; è in grado di utilizzare le più importanti tecniche per il controllo analitico della qualità microbiologica degli alimenti;
 - conosce, valuta e sceglie i sistemi di controllo e gestione automatica dei processi; dimostra conoscenza delle caratteristiche dei materiali per il confezionamento e delle modalità di confezionamento necessarie per i diversi prodotti alimentari;

- è in grado di analizzare diversi contesti produttivi e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
 - conosce i principi dei sistemi di gestione della qualità del settore alimentare, la documentazione richiesta ed il suo uso; conosce il quadro della normativa applicabile al settore alimentare, i requisiti di legge, la loro applicazione e le sanzioni che possono essere applicate all'interno del quadro legislativo;
 - ha la capacità critica per valutare l'importanza che la provenienza delle materie prime ha sulla qualità degli alimenti ed è in grado di condurre un'analisi per dimostrare l'autenticità di un prodotto alimentare;
 - ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
 - è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese) oltre l'italiano, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
 - possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.
5. Un elenco dei risultati attesi di apprendimento, suddivisi per gli ambiti disciplinari in cui si articola la classe di laurea Magistrale, è disposto nell'allegato 2.

Art. 4 – Piano di Studi del Corso di Studio Magistrale, organizzazione didattica e impegno formativo

1. Il percorso didattico, nel rispetto dell'articolazione in ambiti, è strutturato come segue:

	Denominazione del corso	SSD	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	Anno
1	Valutazione dei prodotti di origine animale	AGR/19	B	5	1	6	1
2	Sicurezza e conservazione degli alimenti	AGR/16	B	8	1	9	
3	Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari	AGR/15	B	8	1	9	
4	Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare	AGR/01	B	5	1	6	
5	Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti	AGR/16	B	5	1	6	
6	Automazione e controllo dei processi agro-industriali	AGR/09	C	5	1	6	
7	Tecnologie di conservazione e packaging dei prodotti alimentari	AGR/15	B	8	1	9	
8	Chimica degli alimenti	CHIM/10	B	5	1	6	
	LINGUA INGLESE LIVELLO B2 (idoneità)		F		3	3	2
9	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari	AGR/07	B	5	1	6	
10a*	Produzioni animali sostenibili	AGR/19	C	5	1	6	
10b*	oppure, in alternativa (percorso UEx) Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità	AGR/09	C	5	1		
11-12-13	Scelta dello Studente		D			18	
	Laboratorio Competenze (idoneità)		F		1	1	
	Esame finale e internato di tesi magistrale		E			29	
	TOTALE					120	



* gli insegnamenti indicati al punto 10a e 10b sono alternativi e consentono agli studenti di optare per il percorso da svolgere interamente presso l'Università degli Studi della Basilicata o quello per il conseguimento del doppio titolo in convenzione con l'Università dell'Estremadura (UEX), Spagna.

2. Il Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 69 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori, 18 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 3 crediti per competenze linguistiche (livello B2 Lingua inglese), 1 credito per attività di Laboratorio competenze e 29 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative extracurricolari e riportate in aggiunta nel Diploma Supplement. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 91 crediti prescritti. In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.
3. La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e semestrali (≤ 9 CFU). Il *curriculum* del Corso di Studio Magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio con attività di progettazione guidata anche in comune fra più corsi, e lo svolgimento di una tesi di Laurea Magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato o presso Università straniera in rapporto di convenzione, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale. La tesi di Laurea Magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente un'esperienza progettuale e scientifica originale, che include esperienze di carattere sperimentale, inclusa la realizzazione, ad esempio, di un prototipo, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 29 CFU.
4. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.
5. La Scuola, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del corso di studio.
6. Le propedeuticità consigliate fra gli insegnamenti sono riportate in una tabella allegata al manifesto annuale degli studi.
7. Ad ogni studente è assegnato, entro tre mesi dall'immatricolazione, un tutor didattico scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo afferenti al Corso di Studio. Lo studente potrà consultare il tutor per orientamento di tipo organizzativo e culturale, in particolare, in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della richiesta dell'assegnazione della tesi

di laurea ed eventuali domande per la partecipazione al programma Erasmus + ed Erasmus Traineeship.

8. Gli obiettivi formativi specifici degli insegnamenti sono riportati nelle schede di trasparenza dei singoli insegnamenti disponibili sul sito web del corso di studio.
9. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Art. 4-bis - Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

1. L'inserimento delle attività affini e integrative completa il profilo professionale con alcuni saperi, e in particolare con conoscenze di discipline di AGR/09 e AGR/19, poiché negli ambiti disciplinari suddetti sono possibili ulteriori approfondimenti culturali per quanto concerne le tecnologie di produzione sostenibile delle materie prime di origine animale e del controllo dei processi agro-industriali nell'ottica della progettazione, controllo e gestione dei processi produttivi con una panoramica della sensoristica disponibile e con enfasi sullo stato dell'arte dei nuovi sensori spettrofotometrici, nonché un approfondimento sulle macchine e impianti per le produzioni mediterranee tipiche di qualità. Le declaratorie dei SSD considerati, tramite una visione ampia e diversificata, costituiscono un'ulteriore e solida integrazione al corso di studio. In particolare, le attività formative affini/integrative sono inquadrare nell'ambito del processo di finalizzazione delle conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti ai fini dell'aumento dell'efficienza del processo produttivo e per l'aumento della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso, fornendo ulteriori conoscenze rispetto a quanto già erogato nel percorso di studio.

Art. 5 - Accesso

1. Il Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso della laurea o di un diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente.
2. L'ammissione al Corso di Studio Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di un'adeguata preparazione personale.
3. Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari di studio occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi di seguito riportate, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/1999: L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38. Per quanto concerne i laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38, essi possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno:

- 6 crediti nei settori dal MAT/01 al MAT/09
- 6 crediti nei settori dal FIS/01 al FIS/07
- 6 crediti nel settore CHIM/03
- 6 crediti nel settore CHIM/06
- 12 crediti nel settore AGR/15
- 12 crediti nel settore AGR/16
- 12 crediti nell'ambito dei seguenti settori:



- AGR/01
- AGR/07
- AGR/12
- BIO/09
- CHIM/01
- CHIM/10
- MED/42
- MED/49
- VET/04

4. Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari. Negli altri casi viene verificata, mediante colloquio, da una Commissione di almeno tre docenti nominata dal Consiglio di Corso di Studio, che esamina preventivamente i titoli didattici presentati dal singolo candidato.
5. L'adeguatezza della preparazione personale, quindi il possesso di conoscenze e competenze adeguate al fine di poter seguire proficuamente il corso di laurea, verterà sui seguenti contenuti:
 - *conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);*
 - *la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;*
 - *l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la valutazione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;*
 - *la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi: la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;*
 - *la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo le norme cogenti.*
6. La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di studio. Il Consiglio di Corso di Studio esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo, comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.
7. Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studio della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.
8. Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:
 - quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;



- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.
- 9. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

Art. 6 - Attività formative a scelta dello studente, insegnamenti aggiuntivi

1. Lo studente potrà acquisire i 18 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla delibera da parte del Consiglio di Corso di Studio.
2. Per l'utilizzazione dei crediti liberi e per l'acquisizione di altre attività formative, lo studente dovrà presentare un Piano di Studio possibilmente preparato con l'assistenza del *tutor* didattico e secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi ed in coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.
3. Un elenco di materie a scelta di automatica approvazione nel piano di studio sarà presente nel Manifesto degli Studi. Nel caso di scelte su altri corsi di studio dell'Ateneo l'approvazione è subordinata all'approvazione da parte del Consiglio di Corso di Studio che ne verifica la coerenza con gli obiettivi formativi del corso.
4. Il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di richiedere agli studenti di modificarlo quando esso non sia ritenuto coerente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.
5. Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 120 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

Art. 7 - Accertamento della conoscenza della lingua inglese

1. È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE livello B2 a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO.
2. È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B2 del Common European Framework of Reference for Languages.

Art. 8 - Accertamento del Laboratorio Competenze

1. La partecipazione al Laboratorio e il completamento delle attività proposte comportano l'acquisizione del CFU previsto con giudizio di IDONEITÀ.

Art. 9 - Attività formative svolte all'estero

1. Il Consiglio di Corso di Studio prevede attività formative all'estero nell'ambito degli accordi di mobilità internazionale dell'Ateneo e di accordi specifici per l'internazionalizzazione del corso di studi, e garantisce agli studenti che abbiano completato in maniera soddisfacente il periodo di studio all'estero, il pieno riconoscimento delle attività specificate nel programma di studio (LA) o nel piano di formazione (TA), utilizzando il concetto di *'equo riconoscimento'*, flessibile e non basato sulla rigida equivalenza dei crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi Erasmus+ e altri programmi internazionali. Tutti gli atti connessi alla approvazione ed al riconoscimento delle attività all'estero sono condotti in conformità a quanto disposto dal *"Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata"* e a convenzioni stipulate nell'ambito dei processi di internazionalizzazione del Corso di Studi.

Art. 10 – Forme della didattica

1. Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, attività progettuali e analisi di casi studio, anche in collaborazione fra più insegnanti, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.
2. L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture della Scuola.
3. I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio della Scuola per l'approvazione.
4. Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

Art. 11 - Programmi delle attività didattiche

1. I programmi delle singole attività didattiche devono essere definiti e realizzati in modo da garantire il rispetto degli obiettivi formativi fissati dal Consiglio di Corso di Studio e dei crediti formativi assegnati agli stessi.
2. Ogni programma è predisposto annualmente dal docente responsabile secondo quanto disposto dai vigenti Regolamenti di Ateneo e Decreti Rettorali.

Art. 12 - Obblighi di frequenza

1. La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria ma è fortemente consigliata.

Art. 13 - Studenti con esigenze particolari

1. Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.
2. Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

Art. 14 - Requisiti per il conseguimento della Laurea Magistrale

1. La Laurea Magistrale in Scienze e in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti della Scuola. L'elaborato è il risultato dello svolgimento di una attività sperimentale o progettuale originale, svolta anche in collaborazione con aziende del settore alimentare, su un argomento specifico, svolto mettendo in evidenza lo stato dell'arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, in relazione agli obiettivi del lavoro e alle conoscenze disponibili nella letteratura tecnica e scientifica.
2. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione totale di 29 crediti, lo studente deve:
 - aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 69 crediti, acquisito i 18 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, i 3 CFU relativi all'insegnamento della lingua inglese e 1 CFU relativo al Laboratorio delle Competenze;
 - aver effettuato l'internato di tesi Magistrale presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o in qualificate aziende del settore alimentare;
 - aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta nell'internato di tesi Magistrale.
3. Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dalla Scuola.

Art. 15 – Orientamento in itinere

1. L'orientamento, attuato nell'ambito del Corso di Studio, ha lo scopo prioritario di accompagnare lo studente durante il proprio percorso di studio (orientamento in itinere). Obiettivi del servizio saranno anche quelli di aiutare gli studenti ad affrontare e superare eventuali problematiche che dovessero sorgere in sede di partecipazione al percorso formativo. Attraverso i dati raccolti da parte dei competenti servizi della Scuola e di Ateneo tale servizio di mentore potrà:
 - a) fornire informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, della Scuola e del Corso di Studio;
 - b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a:
 - sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un itinerario formativo;
 - acquisire un metodo di studio efficace;
 - affrontare le difficoltà inerenti alla comprensione delle attività formative da svolgersi lungo il percorso di studi.

Art. 16 - Valutazione della qualità

1. Il Corso di Studio si propone di perseguire obiettivi di qualità del percorso formativo, basati sulla qualità nella formazione universitaria e sulla qualità nei processi di gestione amministrativa e di supporto. Tali obiettivi saranno raggiunti attraverso lo sviluppo di un sistema di gestione per la qualità e predisponendo una effettiva interazione tra le diverse funzioni e posizioni di responsabilità delle parti interessate.
2. Il Corso di laurea, direttamente e/o tramite la Scuola, provvederà quindi a mantenere rapporti con le parti interessate (Enti pubblici, aziende private, organizzazioni presenti sul territorio, ecc.), anche per il tramite del Comitato di Indirizzo, con gli studenti iscritti e con tutte le strutture di



appartenenza e ad adottare ogni utile forma di coordinamento con corsi di studio della stessa classe attivati in Italia. In particolare, il Consiglio di Corso di Studio, con l'ausilio del Gruppo di Riesame, provvederà a verificare la corrispondenza con quanto progettato e pianificato e a verificare l'efficacia delle attività formative percepita dagli studenti attraverso la rilevazione, con modalità e mezzi gestiti dalla Scuola, delle opinioni degli studenti frequentanti su tutti gli insegnamenti del Corso di Studio e sulle prove di verifica, la loro pubblicizzazione interna e la loro utilizzazione per il miglioramento della didattica.

Art. 17 - Strutture presso le quali è possibile consultare il regolamento didattico del corso

1. Sito web del corso di studio: <http://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica.html>
2. Settore gestione della Didattica della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali, Viale dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100 Potenza, tel. 0971205607, fax 0971205604, email safe.didattica@unibas.it
3. Centro d'Ateneo Orientamento Studenti, Viale dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100 Potenza, tel. 0971205136, fax 0971205315, email: centro-orientamento@unibas.it

Art. 18 - Norme Transitorie e Finali

1. Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo, al Regolamento di Funzionamento della Scuola e al Regolamento di funzionamento del Consiglio di Corso di Studio.